BF62CCBST
BF62CCST

Ankastre Fırın

kullanıcı kılavuzu

Olanakları hayal edin

Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.
Eksikszi servis almak için, aşağıdaki adreste kayıt olun

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

bu kılavuzu kullanmak

SAMSUNG Ankastre Fırın'ı seçtiğiniz için teşekkürler.

Bu Kullanıcı Kılavuzu, güvenlik konusundaki önemli bilgilerle ev aletinizi çalıştırırken ve bakımını yaparken size yardımcı olacak yönergeleri içermektedir.

Fırınınızı kullanmadan önce lütfen bu Kullanıcı Kılavuzunu okumaya zaman ayırın ve ileride başvurmak için saklayın.

Kullanıcı Kılavuzunda aşağıdaki simgeler kullanılmaktadır.

UYARI ya da ÖNLEM	**Önemli**	**Not**

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu yalnızca yetlili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapan kişi, ilgili güvenlik önerilerine riayeti kontrol etmek için cihazı ana şebeke beslemesine bağlamaktan sorumludur.

ELEKTRİK GÜVENLİĞİ

Fırın nakliye sırasında hasar görmüşse bağlamayın.

- Cihaz, yalnızca **özel yetkili elektrikçi** tarafından ana şebeke beslemesine bağlanmalıdır.
- Cihazda bir hata ya da hasar olması durumunda, çalıştırmaya teşebbüs etmeyin.
- **Tamiratlar** yalnızca **yetkili bir teknisyen** tarafından yapılmalıdır. Yanlış tamirat, size ve başkalarına büyük zararlar verebilir. Fırınınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, bir SAMSUNG Servis Merkezi'ne ya da bayinize başvurun.
- Güç kablosu arızalıysa, üreticiden ya da yetki servisten temin edilebilcek özel bir kablo ya da parçayla değiştirlmelidir.
- Elektrik uçları ve kablolarının fırına değmesine izin verilmemelidir.
- Fırın ana şebeke beslemesine, onaylı şalter ya da sigortayla bağlanmalıdır. Çoklu fiş adaptörleri ya da uzatma uçları kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Derecelendirme plakası, kapağın sağ tarafındadır.
- Cihazın güç kaynağı, tamir edilirken ya da temizlenirken kapatılmalıdır.
- Elektrikli aletleri fırının yakınındaki prizlere takarken dikkat edin.
- Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel geriliği olan ya da tecrübesiz ve bilgisiz kişiler tarafından (çocuklar dahil), bu kişilerin güvenliklerinden sorumlu olan kişinin gözetimi ve cihazın kullanımıyla ilgili talimatları olmaksızın kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.

⚠ **UYARI:** Açıktaki parçalar, kullanım sırasında ısınabilir. Yanıkları engellemek için, küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ **UYARI**: Elektrik çarpması riskinin önüne geçmek için, lambayı değiştirmeden önce cihaz kapatılmalıdır. Fırın çalışırken, iç yüzeyler oldukça ısınabilir.

ÇALIŞTIRMA SIRASINDA GÜVENLİK

- Bu fırın, yalnızca ev gıdalarının pişirilmesi için tasarlanmıştır.
- Kullanım sırasında, fırının iç yüzeyleri, yanıklara neden olacak derecede ısınır. Yeterince soğumadan, fırının ısıtma parçaları ya da iç yüzeylerine dokunmayın.
- Yanıcı maddeleri hiçbir zaman fırın içinde tutmayın.
- Cihaz uzun bir süre boyunca yüksek ısıda çalıştırıldığında fırının yüzeyleri ısınır.
- Pişirme sırasında, sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabileceğinden, fırın kapağını açarken dikkat edin.
- Alkol içeren yemekler pişirirken, yüksek ısıdan dolayı alkol buharlaşabilir ve buhar, fırının sıcak parçalarıyla temas ederse alev alabilir.
- Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicilerini ve buhar püskürtmeli temizleyicileri kullanmayın.
- Fırın kullanılırken, çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Pizza gibi donmuş gıdalar, tel ızgara üzerinde pişirilmelidir. Fırın tepsisi kullanılırsa, büyük sıcaklık değişikliklerinden dolayı deforme olabilir.
- Sıcak fırının tabanına su dökmek, emaye yüzeye zarar verebilir.
- Pişirme sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
- Fırın tabanını alüminyum folyoyla kaplamayın ve bunun üzerine tepsi ya da kutu koymayın. Alüminyum folyo, emaye yüzeylere zarar verecek ve gıdaların yeterince pişmemesiyle sonuçlanabilecek şekilde ısıyı engeller.
- Meyve suları, fırının emaye yüzeylerinde çıkmaz lekeler bırakabilir. Çok yaş pastalar pişiriken, derin bir kap kullanın.
- Pişirme kaplarını fırın kapağının üstüne dayamayın.
- Bu cihaz, sorumlu kişinin, güvenli biçimde kullanmasından emin olmak üzere uygun gözetimi olmadan, küçük çocuklar ya da güçsüz kişilerin kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamaması için cihazı kullanırken gözetim altında olmaları gereklidir.
- Az miktardaki gıdalar, daha kısa pişirme ya da ısıtma süresi gerektirir. Normal süreler kullanılırsa, fazla ısınabilir ve yanabilir.

İmha yönergeleri

PAKETİN İMHASI

- Bu cihazın paketlenmesinde kullanılan malzeme geri dönüşümlüdür.
- Paketi, yerel atık imha tesisinde uygun bir konteynere atın.

ESKİ CİHAZLARIN İMHASI

⚠ **UYARI**: Eski cihazları atmadan önce, tehlike yaratmamaları için çalışmaz duruma getirin. **Bunun için, cihazın ana besleme bağlantısını kesip elektrik ucunu çıkarın.** Çevreyi korumak için, eski cihazların doğru biçimde imha edilmesi önemlidir.

- Cihaz, evin çöpüyle birlikte atılmamalıdır.
- Yerel hurda daireniz ya da konseyinizden, toplama tarihleri ve umumi hurda atık alanları hakkında bilgi alabilirsiniz.

içindekiler

FIRINI KURMAK 6

6 Kurucu için güvenlik talimatları
6 Bir kabine kurmak
7 Ana güç beslemesine bağlantı

BÖLÜMLER VE ÖZELLİKLER 8

8 Fırın
9 Fırın kontrolü
9 Aksesuarlar
10 Aksesuarların kullanımı
11 Güvenli kapatma
11 Soğutucu fan

BAŞLAMADAN ÖNCE 12

12 Saatin ayarlanması
13 İlk temizlik

FIRININ KULLANIMI 14

14 Yemek pişirme fonksiyonunun ayarlanması
15 Fırın ısısının ayarlanması
15 Fırının kapatılması
16 Bitiş saati
16 Yemek zamanı
17 Başlamanın ertelenmesi
18 Mutfak zamanlayıcı
19 Otomatik pişirme
20 Fırın ışığı açık/kapalı
20 Çocuk güvenlik fonksiyonu
20 Bipleyicinin kapatılması
21 Fırın işlevleri
29 Test yemekleri

TEMIZLİK VE BAKIM 30

31 Katalitik yüzey kaplaması
32 Fırın kapısının temizlenmesi
34 Çalıştırıcı taraf
34 En üst ısıtıcının temizlenmesi
35 Lambanın değişmesi

GARANTİ&SERVİS 36

36 SSS ve sorun giderme

TEKNİK DATA 38

38 Teknik data

fırını kurmak

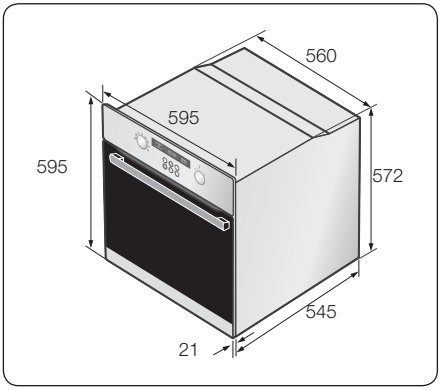
Bu cihazın elektrik kurulumu yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
Fırın, verilen yönergelere göre kurulmalıdır.
Kurulumdan sonra, kapaktaki koruyucu vinili çıkartın.

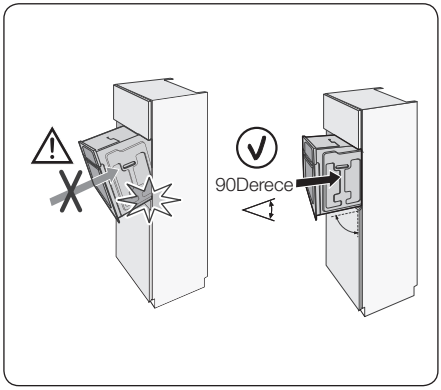
KURULUMU YAPACAK KİŞİ İÇİN GÜVENLİK YÖNERGELERİ

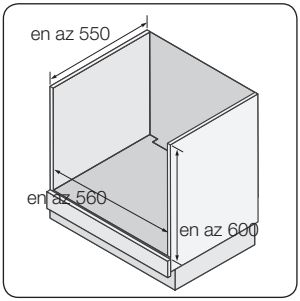
- Kurulum, elektrik yüklü parçalara maruz kalmaya karşı koruma sağlamalıdır.
- Cihazın yerleştirildiği birim, sağlamlık açısından DIN 68930 gereksinimlerini karşılamalıdır.

KABİNE YERLEŞTİRMEK

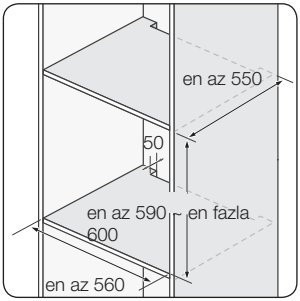
- Minimum açıklık gereksinimlerine dikkat edin.
- Fırını, her iki yanından vidalarla yerine sabitleyin.
- Fırın, uygun hizalama açısıyla yerine kaydırılmalıdır.

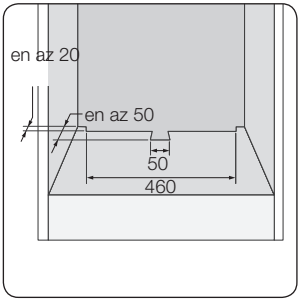






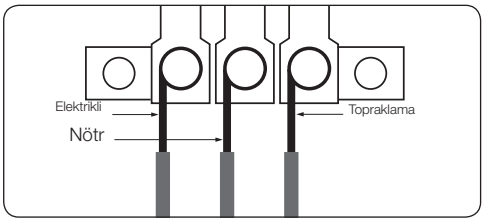
Yüksek Kabin





Düşük Kabin

ANA ŞEBEKE BESLEMESİNE BAĞLAMAK

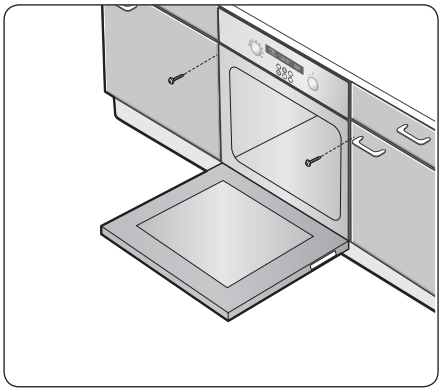


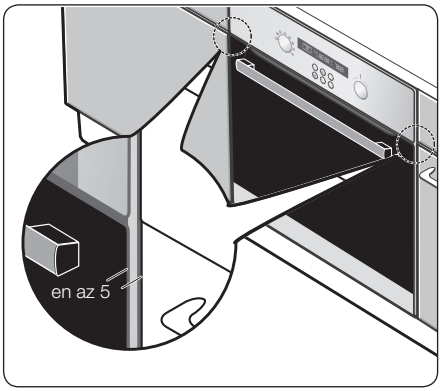
Elektrik bağlantıları, cihazın, tesisat yönergeleri ve yerel düzenlemelere uygun biçimde bağlanmasını sağlayacak bir elektrik tesisatçısı tarafından, cihazın arkasına takılan her bir bağlantı plakası için yapılmalıdır.
Cihazın, ana elektrik beslemesine fişle bağlanmadığı yerlerde, güvenlik yönergelerini yerine getirmek için, bağlantının besleme tarafına çok kutuplu akım kesici cihaz (en az 3 mm temas aralıklı) takılmalıdır.

Güç bağlandığında, fırının elektronik aksamı sıfırlandığından, birkaç saniye aydınlatma etkisiz kalır. Elektrik kablosu (H05 RR-F ya da H05 VV-F, En az 1.5m, 1.5~2.5mm^2), biriminin önünde yerde duran ankastre fırına bağlanabilecek kadar uzun olmalıdır.

Tabandan fırının arka kapağını açın (düz uçlu tornavida kullanarak) ve uygun uçlara iletken telleri takmadan önce bağlantı vidasını ve kablo kelepçesini tamamen çıkarın.

Topraklama kablosu (⏚) fırın ucuna bağlanmalıdır.
Fırın güç beslemesine fişle bağlıysa, fırın takıldıktan sonra bu fişe erişilebilmelidir.
Yapılmamış ya da hatalı topraklamadan kaynaklanan kazalardan dolayı sorumluluk kabul etmeyiz.

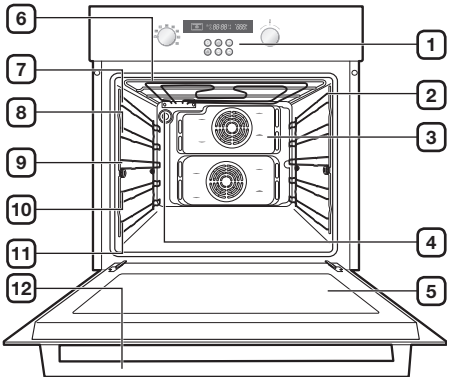




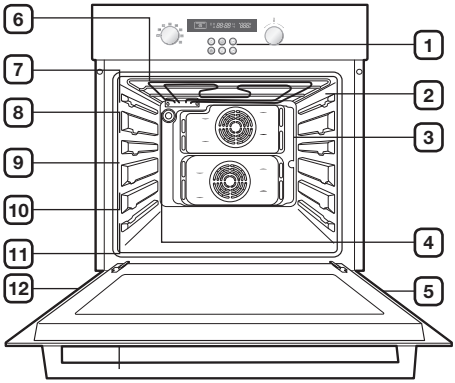
parçalar ve özellikler

FIRIN

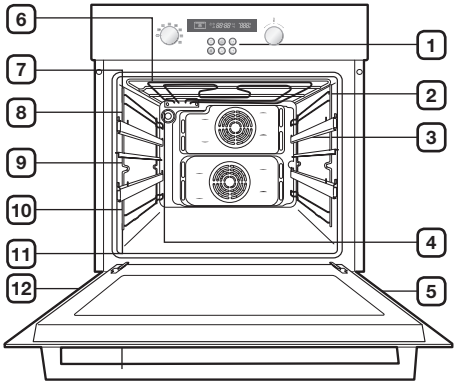
1. Kontrol paneli
2. Sürgü Kızağı
3. Katalitik emaye kapak kaplaması
4. Fırın ışıkları
5. Cam kapak
6. Üst ısıtma elemanları
7. Düzey 5
8. Düzey 4
9. Düzey 3
10. Düzey 2
11. Düzey 1
12. Kapak kolu



BF62C



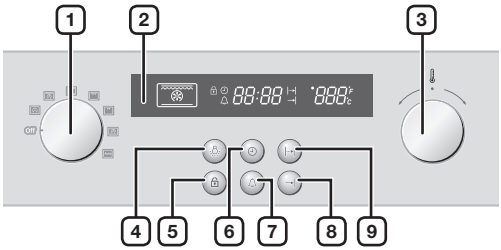
BF62F



BF62T

Raf düzeyleri, aşağıdan yukarıya numaralandırılmıştır.
Düzey 4 ve 5 çoğunlukla ızgara işlevi için kullanılır.
Yemeklerinize uygun raf düzeylerini belirlemek için, lütfen bu kılavuzda sağlanan pişirme rehberlerine bakın.

FIRIN KONTROLLERİ

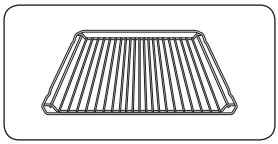


1. Pişirme İşlevi Seçim Düğmesi
2. Pencere Ekranı
3. Süre / Isı Kontrol Düğmesi
4. Işık Düğmesi
5. Çocuk Kilidi Düğmesi
6. Saat Düğmesi
7. Mutfak Zamanlayıcı Düğmesi
8. Bitim Süresi Düğmesi
9. Pişirme Süresi Düğmesi

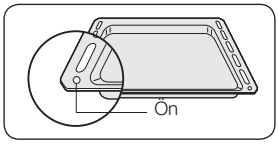
Pişirme İşlevi Seçim Düğmesi ve **Süre / Isı Kontrol Düğmesi** açılır düğmelerdir. Döndürmek için basın.

AKSESUARLAR

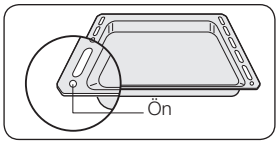
Fırınınızla birlikte aşağıdaki aksesuarlar sağlanır.



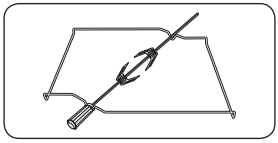
Yemekler, kek kalıpları, kızartma ve ızgara tepsileri için **tel ızgara.**



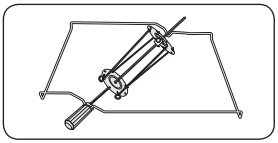
Kekler ve bisküviler için **tepsi.**



Kızartma veta et sularını ya da damlayan yağları toplamak için **derin kap.**



Döner şişi ((Seçimlik). Bu döner şişi kullanmak için, şişi, fırın içinde arka duvardaki boşluğa takın. Şişi kullanırken, derin kabı düzey 1'e koyun.



Döner şiş ve Shasilik (Seçimlik), kullanmak için:

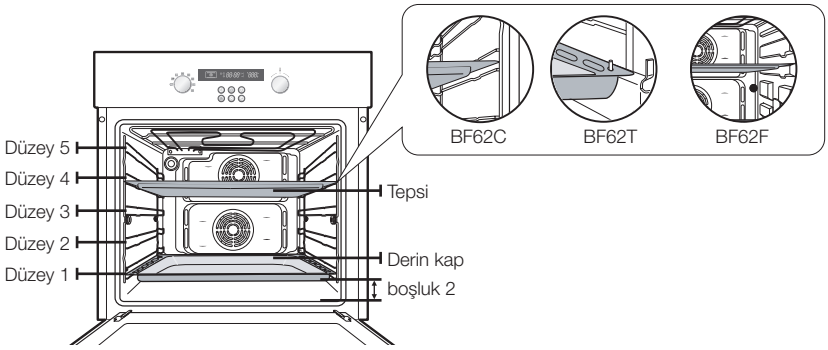
- Derin kabı (sacayaksız), suları toplamak için düzey 1'e ya da kızartılacak et parçası çok büyükse fırının tabanına yerleştirin.
- Çatallardan birini şiş üzerine kaydırıp, kızartılacak et parçasını şiş üzerine koyun.
- Yarı kaynatılmış patates ve sebzeler, aynı anda kızartmak için derin kabın kenarına yerleştirilebilir.
- Kızağı orta rafa koyup, ön tarafta "v" şeklinde konumlandırın.
- Şişi takmaya yardımcı olmak için, kol, kör uca vidalanabilir.
- İşaretli uçlar geriye bakacak şekilde şişi kızağa oturtun ve şişin ucu, fırının arkasındaki dönen mekanizmaya girene kadar hafifce itin. Şişin kör ucu, "v" şekline oturmalıdır. (Şişin, ileriye gitmesini önlemek için fırın kapağına yakın olması gereken iki tırnağı vardır ve bunlar, kol için tutamaç görevi de görür.)
- Pişirmeye başlamadan önce, kolu çıkarın. Pişirme işleminden sonra, şişi kızaktan çıkarmaya olanak tanımak için kolu geri vidalayın.

AKSESUARLARI KULLANMAK

Tepsi, derin kap ve tel ızgara, yan kızaklara doğru biçimde takılmalıdır. Pişen gıdaları fırından çıkartırken, sıcak kaplara ve yüzeylere dikkat edin.

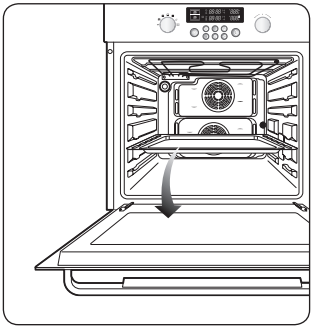
Örnek : Düzey 1: Derin kap
Düzey 4: Tepsi

Pişen yemekten damlayan yağları toplamak için derin kabı ya da tepsiyi kullanırken, kap ya da tepsinin, yan kızaklara düzgün biçimde yerleştirildiğinden emin olun. Bu



aksesuarların, fırının taban yüzeyine temas etmesine izin vermek, yüzeyin emayesine zarar verebilir. Düzey 1'e yerleştirilen tepsiler ve kaplar, fırın yüzeyinden en az 2 santim içeride olmalıdır.

Tel ızgara, tepsi ve derin kap



Tel ızgaranın konumlandırılması

Tel ızgarayı istediğiniz düzeye yerleştirin.

Tepsi ya da derin kabın konumlandırılması

Tepsi ve/veya derin kabı istediğiniz düzeye yerleştirin.

GÜVENLİK DURDURMASI

- Pişirme süresi girilmezse, fırın, aşağıda belirtilen sürelerden sonra kendini kapatacaktır.

Çeşitli sıcaklık ayarları için kapanma süreleri

105 °C'nin altında	16 saat
105 °C ilâ 240 °C arası	8 saat
245 °C ilâ 300 °C arası	4 saat

- Bu fırının elektrik devresi, termal kapatma sistemine sahiptir. Fırın anormal derecelere kadar ısınırsa, bir süre için ısıtma parçalarına giden güç beslemesini kapatacaktır.

SOĞUTMA FANI

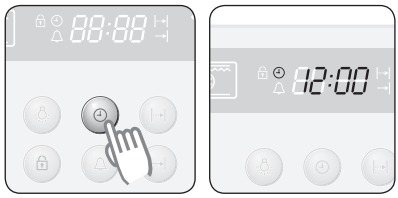
Pişirme sırasında, fırının ön tarafındaki hava deliğinden sıcak havanın üflenmesi normaldir.

- Soğutma fanı, fırının kullanımından sonra da çalışmaya devam edecektir. Dahili kabin sıcaklığı 60 °C'nin altına düştüğünde ya da 25 dakika sonra kapanacaktır.

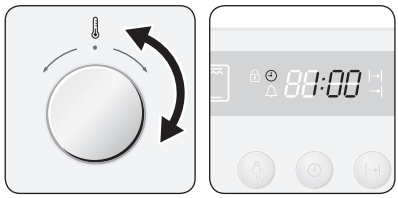
SAATİ AYARLAMAK

Fırına ilk güç verildiğinde, kontrol panelindeki ekran kısa süre için yanar.
3 saniye sonra, ekranda bir saat simgesi ve 12:00 ibaresi yanıp sönmeye başlar. Saat ayarlanana kadar fırın çalıştırılamaz.

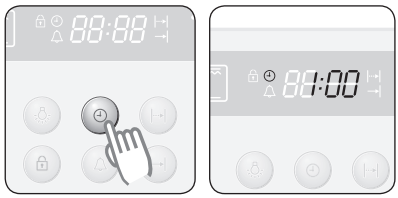
1 Saat ayarlanana kadar fırın çalışmaz durumdadır. “ Cihaza ilk güç verildiğinde, ekranda ⏲ " ve "12:00" simgeleri yanıp söner. Saat düğmesine basın. " ⏲ " ve 12: " simgeleri yanıp söner.



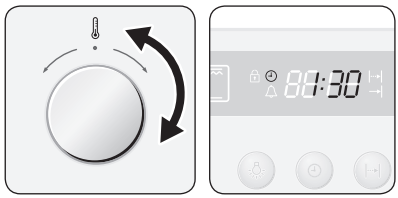
2 Saati ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** döndürün.
Örnek : 1:30'a ayarlamak için



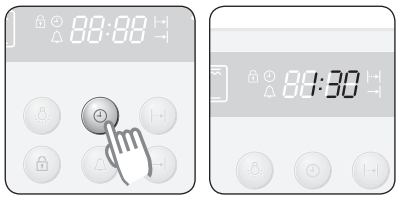
3 Saat düğmesine basın.
" ⏲ " ve " :00" simgeleri yanıp söner.



4 Dakikayı ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** döndürün. “ ⏲ " yanıp söner.



5 **Saat** ayarını tamamlamak için Saat düğmesine basın ya da yaklaşık 10 saniye bekleyin. “ ⏲ " kaybolur ve "30" simgesi yanıp sönmeyi durdurur. Ekranda saat görüntülenir. Cihaz artık kullanıma hazırdır.



İLK TEMIZLİK

Fırını ilk kez kullanmadan önce baştan aşağı temizleyin.

Keskin ya da aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Bunlar, fırın yüzeyine zarar verebilir. Emaye ön yüzeyli fırınlar için, piyasada bulunabilen temizlik maddelerini kullanın.

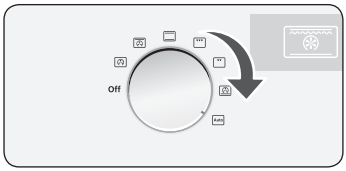
Fırını temizlemek için

1. Kapağını açın. Fırın ışığı yanar.
2. Tüm fırın tepsilerini, aksesuarlarını ve yan kızakları, ılık suyla ya da bulaşık sıvısıyla temizleyip, temiz yumuşak bir bezle kurulayın.
3. Fırının içini aynı şekilde temizleyin.
4. Cihazın önünü nemli bir bezle silin.

Saatin doğru biçimde ayarlandığından emin olun. Fırını kullanmadan önce, aksesuarları çıkarıp, 1 saat boyunca 200 °C'de çalıştırın. Belirgin bir kokunun olması normaldir ama arındırma sırasında mutfağınızın iyi şekilde havalandırıldığından emin olun.

PİŞİRME İŞLEVİ MODUNU AYARLAMAK

İstenen fırın işlevini seçmek için Pişirme İşlevi Seçim Düğmesini döndürün.



Fırın Modları

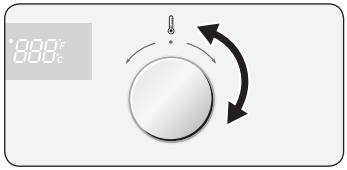
Aşağıdaki tabloda, çeşitli fırın modları ve fırınınızın ayarları gösterilmektedir. Bu modları için takip eden sayfalardaki pişirme kılavuzu tablolarını rehber olarak kullanın.

Mod	Açıklama
	Geleneksel Gıdalar, üst ve alt ısıtma elemanlarınca ısıtılır. Bu ayar, pasta yapma ve kızartma için uygundur.
	Üst Isıtma + Konveksiyon Et kızartırken bu modu öneririz. Üst ısıtma elemanı çalışır durumdadır ve fanlar, üst ve arka duvar ısıtma elemanlarından gelen sıcak havayı dolaştıracak biçimde çalışır.
	Konveksiyon Gıdalar, arkadaki ısıtma elemanından gelen ve iki fan tarafından dolaştırılan sıcak havayla ısıtılır. Bu ayar, muntazam ısıtma sağlar, kek ve ay çöreğinin yanı sıra donmuş gıdalar için idealdir. Bu mod, iki düzeyde pasta pişirme için kullanılabilir.
	Geniş Izgara Gıdalar, üst ve alt ısıtma elemanlarınca ısıtılır. Bu modu, peynirli tostların yanı sıra biftek ve sucuk/sosis ızgara için öneririz.
	Küçük ızgara Bu mod, baget, peynir ya da balık fileto gibi az miktardaki gıdaların ızgarası için idealdir. Yalnızca ortadaki küçük ısıtma elemanı çalıştığından, gıdayı tel ızgaranın ortasına yerleştirin.

Mod	Açıklama
	Alt Isıtma + Konveksiyon Alt ve arka duvar ısıtma elemanları, fanlar tarafından dolaştırılan sıcak hava sağlar. Bu mod, kiş, pizza, ekmek ve peynirli kek gibi gıdaları pişirmek için idealdir.
Auto	**Otomatik Menü Programları** PAsta yapmak, kızartmak ve pişirmek için 15 otomatik menü arasından seçim yapabilirsiniz. Mod, pişirme süresi ve ısılar, rahatlığınız için önceden programlanmıştır. Maddeyi ve uygun servis seçeneğini seçmeniz yeterlidir.

FIRIN ISISINI AYARLAMAK

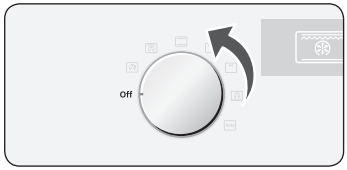
1 Isıyı, 5 °C'lik artımlarla ayarlamak için Süre / Isı Kontrol Düğmesi'ni çevirin.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (Geniş ve Küçük Izgara)



Isı, pişirme sırasında ayarlanabilir.

FIRINI KAPATMAK

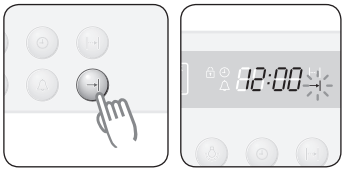
Fırını kapatmak için, **Pişirme İşlevi Seçimi Düğmesini** "Off" ("Kapalı")konumuna çevirin.



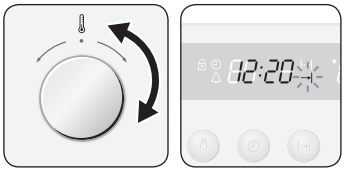
BİTİM SÜRESİ

Bitim süresini, pişirme sırasında ayarlayabilirsiniz.

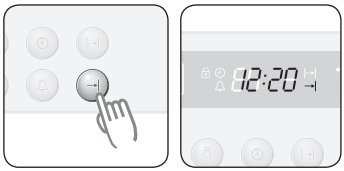
1 **Bitim Süresi** düğmesine basın.
Örnek : Geçerli zaman 12:00'dır



2 İstenen bitim süresini ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** çevirin.



3 **Bitim Süresi** düğmesine basın.
Fırın, **Bitim Süresi** düğmesine 5 saniye içinde basılmadığı sürece, otomatik olarak seçilen bitim süresiyle çalışır.

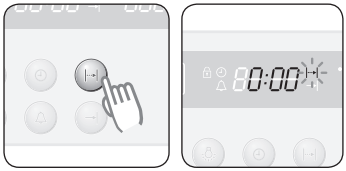


Pişirme sırasında, önceden ayarlanan bitim süresini, daha iyi sonuçlar almak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesiyle** ayarlayabilirsiniz.

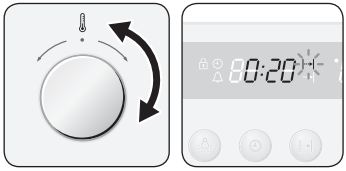
PİŞİRME SÜRESİ

Pişirme süresini, pişirme sırasında ayarlayabilirsiniz.

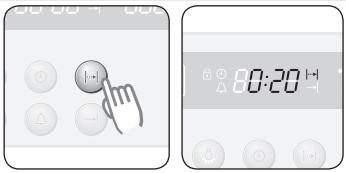
1 **Pişirme Süresi** düğmesine basın.



2 İstenen pişirme süresini ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** çevirin.



3 **Pişirme Süresi** düğmesine basın.
Fırın, **Pişirme Süresi** düğmesine 5 saniye içinde basılmadığı sürece, otomatik olarak seçilen pişirme süresiyle çalışır.



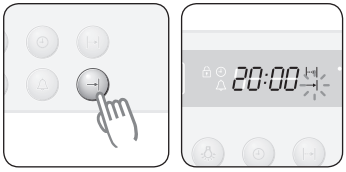
Pişirme sırasında, önceden ayarlanan pişirme süresini, daha iyi sonuçlar almak için Süre / Isı Kontrol Düğmesiyle ayarlayabilirsiniz.

ERTELENEN BAŞLAMA

Durum 1 - Pişirme süresi önce girilir

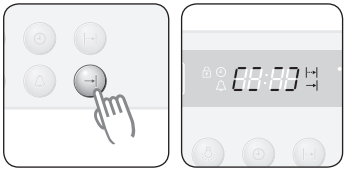
Bitim süresi, ayarlanmış olan pişirme süresinden sonra girilirse, pişirme süresi ve bitim süresi hesaplanır ve gerekliyse fırın, ertelenen bir başlama noktasına ayarlanır.

1 Bitim Süresi düğmesine basın.
Örnek: Geçerli zaman 15:00'dır ve istenen pişirme süresi 5 saatir.



2 Bitim süresini ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** çevirin.
Örnek: 5 saat pişirmek ve 20:30'da bitmesini istiyorsunuz.

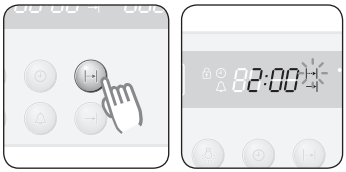
3 Bitim Süresi düğmesine basın.
Ertelenen başlama noktasına kadar " " simgesi görülür.



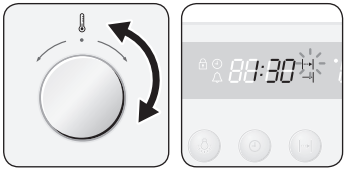
Durum 2 - Bitim süresi önce girilir

Pişirme süresi, ayarlanmış olan bitim süresinden sonra girilirse, pişirme süresi ve bitim süresi hesaplanır ve gerekliyse fırın, ertelenen bir başlama noktasına ayarlanır.

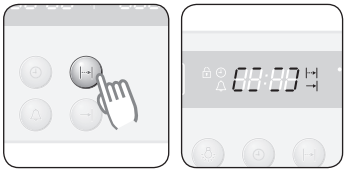
1 Pişirme Süresi düğmesine basın.
Örnek: Geçerli zaman 15:00'dır ve istenen bitim süresi 17:00'dir.



2 Pişirme süresini ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** çevirin.
Örnek: 1 saat 30 dakika pişirmek ve 17:00'de bitirmek istiyorsunuz.

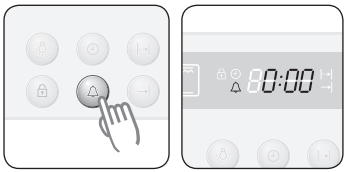


3 Pişirme Süresi düğmesine basın.
Ertelenen başlama noktasına kadar " " simgesi görülür.

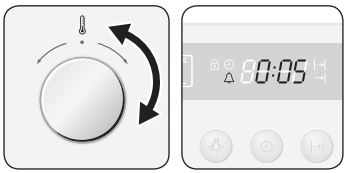


MUTFAK ZAMANLAYICI

1 Mutfak Zamanlayıcı düğmesine bir kez basın. " 🔔 " yanıp söner.



2 İstenen süreyi ayarlamak için **Süre / Isı Kontrol Düğmesini** çevirin.
Örnek: 5 dakika

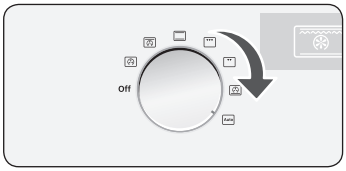


3 Mutfak zamanlayıcıyı başlatmak için Mutfak Zamanlayıcı düğmesine basın. Ayarlanan süre geçtiğinde, bir sinyal sesi duyulur.

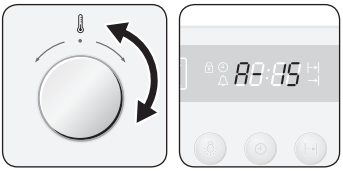
Zamanlayıcıyı iptal etmek için **Mutfak Zamanlayıcı** düğmesini 2 saniye basılı tutun.

OTOMATIK PİŞİRME

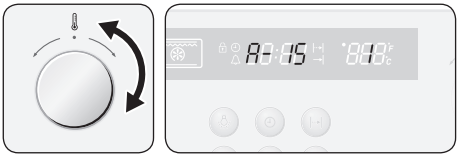
1 Pişirme İşlevi Düğmesini Otomatik Pişirme'ye çevirin.



2 İstenen tarifi, **Süre/Isı kontrol düğmesini** sağa ve sola çevirerek seçin. Tarifi seçtikten sonra, ağırlığı seçmek için 5 saniye bekleyin. Sabit ağırlıklı bir tarif için, pişirmeyi hemen başlatın.

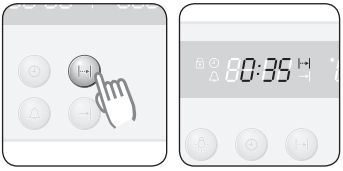


3 İstenen ağırlığı, Süre/Isı kontrol düğmesini sağa ve sola çevirerek seçin. Ön ısıtma süresi (dak:sn) görüntülenir ve geri sayım, ağırlık seçildikten 5 saniye sonra başlar. Ön ısıtma gerektirmeyen tarif için, kalan pişirme süresi (s:dak) görüntülenir.



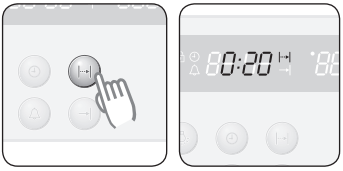
Ön ısıtma geri sayımı tamamlanır.
Ön ısıtmanın tamamlanması üzerine, fırın sinyal verir ve kalan pişirme süresi (s:dak) görüntülenir. Gıda fırına yerleştirilene kadar "Ön ısıtma durumunu" koruyun ve **Pişirme Süresi** düğmesine basın.

4 Pişirme Süresi düğmesine basın. Pişirme süresi geri sayımı görüntülenir. Pişirmenin 1. aşaması başlar.



"Çevir/Döndür" süresine ulaştığında bunu haber vermek için sinyal çalar.
"Çevir/Döndür" durumundan sonra, pişirmeyi durdurun ve **Pişirme Süresi** düğmesine basılana kadar bekleyin.

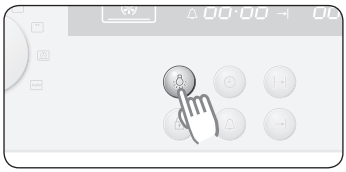
5 Pişirme Süresi düğmesine basın. Sinyal çalmayı durdurur ve pişirme yeniden başlar.



FIRIN LAMBASI AÇIK / KAPALI

1 Lamba düğmesine basın.

1nci	Kapalı
2nci	Açık

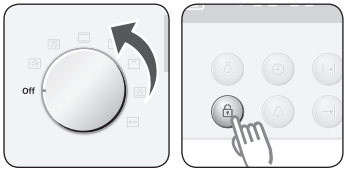


Lamba, 5 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

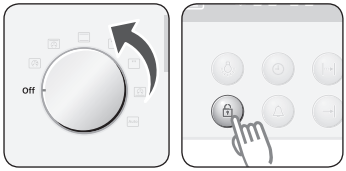
ÇOCUK EMNIYETİ İŞLEVİ

Çocuk kilidi işlevini, bekleme durumunda kullanabilirsiniz.

1 Pişirme İşlevi Seçimi Düğmesini "Kapalı" konuma çevirin. Çocuk Kilidi düğmesini 3 saniye basılı tutun. ( ) simgesi ekranda belirir.



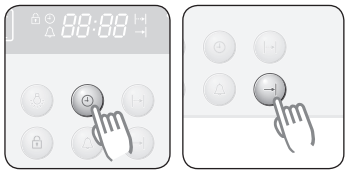
2 Pişirme İşlevi Seçimi Düğmesini "Kapalı" konuma çevirin. Kilidi açmak için, Çocuk Kilidi düğmesini tekrar 3 saniye basılı tutun.



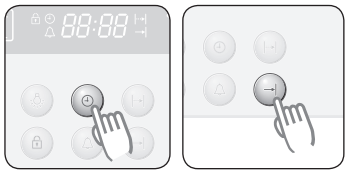
Kilitli olduğunda, kilidi açma düğmesi dışındaki düğmeler ve çevirmeler çalışmaz.

SİNYALİ KAPATMAK

1 Sinyali kapatmak için, **Saat ve Bitim Süresi** düğmelerine aynı anda basıp 3 saniye basılı tutun.



2 Sinyali açmak için, tekrar **Saat ve Bitim Süresi** düğmelerine aynı anda basıp 3 saniye basılı tutun.



FIRIN İŞLEVLERİ

Bu fırının özellikleri aşağıdaki işlevleri içerir

1. Geleneksel

Önerilen ısı: 200 °C
Geleneksel işlev, tek bir raftaki gıdaların pişirilmesi ve kızartılması için idealdir. Üst ve alt ısıtma elemanları, fırın ısısını korumak için çalışır.
Geleneksel modda, fırını önceden ısıtmanız önerilir.

Yiyecek Maddesi	Raf Düzeyi	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Donmuş Lazanya (500-1000g)	3	Tel ızgara	180-200	40-50
Bütün Balık (örn. Çipura) (300-1000g) her bir yanında 3-4 parça YAĞ DAMLATIN	3/2	Tel ızgara / Derin kap	240	15-20
Balık filetosu (500-1000g) her bir yanında 3-4 parça YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	200	13-20
Donmuş pirzola (350-1000g) kıyma ve jambon, peynir ya da mantar içiyle YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	200	25-35
kıyma, havuç, kırmızı pancar ya da patatesten donmuş pirzolalar (350-1000g) YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	200	20-30
Kemikli pirzola üzerine domuz eti (500-1000g) YAĞ DÖKÜN, TUZ VE BİBER EKLEYİN	3/2	Tel ızgara / Derin kap	200	40-50
Pişmiş patates (ikiye bölünmüş) (500-1000g)	3	Tepsi	180-200	30-45
Mantar iç malzemesiyle Donmuş Et topları (500-1000g) YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	180-200	40-50
Pandispanya (250-500g)	2	Tel ızgara	160-180	20-30
Mozaik Kek (500-1000g)	2	Tel ızgara	170-190	40-50
Meyve ve parçalarla süslenen Tepside Mayalı Ekmek (1000-1500g)	2	Tepsi	160-180	25-35
Çörekler (500-800g)	2	Tel ızgara	190-200	25-30

2. Üst Isıtma + Konveksiyon

Önerilen ısı: 190 °C
Üst ısıtma elemanı çalışır durumdadır ve fan, sıcak havayı sürekli dolaştırmak için çalışır.
Üst Isıtma + Konveksiyon modunda, fırını önceden ısıtmanız önerilir.

Yiyecek Maddesi	Raf Düzeyi	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Kemikli domuz eti (1000g) YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	3/2	Tel ızgara / Derin kap	180-200	50-65
Folyoda domuz banket (1000-1500g) SALAMURAYA YATIRIN	2	Tepsi	180-230	80-120
Bütün tavuk (800-1300g) YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	2/1	Tel ızgara / Derin kap	190-200	40-65
Et ya da balık biftek (400-800g) YAĞ DÖKÜN, TUZ VE BİBER EKLEYİN	3	Tel ızgara / Derin kap	180-200	15-35
Tavuk Parçaları (500-1000g) YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	4/3	Tel ızgara / Derin kap	200-220	25-35
Balık Kızartma (500-1000g) ateşe dayanıklı tabak kullanın YAĞ SÜRÜN	2	Tel ızgara	180-200	30-40
Rozbif (800-1200g) YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	2/1	Tel ızgara / Derin kap 1 bardak su ekleyin	200-220	45-60
Ördek Göğsü (300-500g)	4/3	Tel ızgara / Derin kap 1 bardak su ekleyin	180-200	25-35

3. Konveksiyon

Önerilen ısı: 170 °C
Bu işlev, üç rafa kadar yerleştirilen gıdaları pişirir ve kızartma için de uygundur. Pişirme, arka duvardaki ısıtma elemanıyla gerçekleştirilir ve fan, ısıyı yayar. Konveksiyon modunda, fırını önceden ısıtmanız önerilir.

Yiyecek Maddesi	Raf	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Kuzu (350-700g) YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	3/2	Tel ızgara / Derin kap	190-200	40-50
Pişmiş Muzlar (3-5 parça), yukarıdan bıçakla kesin, 10-15g çikolata ekleyin, kesiklere 5-10g fındık ekleyin, şekerli su damlatın, alüminyum folyoya sarın.	3	Tel ızgara	220-240	15-25
Her biri 5-8 parça pişmiş elmalar 150-200g Ortalarını çıkarın, kuru üzüm ve reçel ekleyin. Ateşe dayanıklı tabak kullanın.	3	Tel ızgara	200-220	15-25
Kıymadan pirzolalar (300-600g) YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	190-200	18-25
"Rus tarzı" içle Kıyma topu (500-1000g) YAĞ SÜRÜN	3	Tepsi	180-200	50-65
Donmuş Kroketler (500-1000g)	2	Tepsi	180-200	25-35
Donmuş Patates Kızartması (300-700g)	2	Tepsi	180-200	20-30
Donmuş Pizza (300-1000g)	2	Tel ızgara	200-220	15-25
Elma ve Badem Keki (500-1000g)	2	Tel ızgara	170-190	35-45
Taze Ayçöreği (200-400g) (hazır hamur)	2	Tepsi	180-200	15-25

4. Geniş Izgara

Önerilen ısı: 240 °C
Geniş ızgara işlevi, biftek, şinitzel ve balık gibi düz gıdaların büyük miktarlarının ızgarası için kullanılır. Tost için de uygundur. Hem üst ısıtma elemanı hem de ızgara, bu modda açıktır.
Geniş Izgara modunu kullanırken, fırını önceden ısıtmanız önerilir.

Yiyecek Maddesi	Raf Düzeyi	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Sucuk/Sosis (kalın) 5-10 parça	4/3	Tel ızgara / Derin kap	220	5-8 5-8 döndür
Sucuk/Sosis (ince) 8-12 parça	4/3	Tel ızgara / Derin kap	220	4-6 4-6 döndür
5-10 parça tost	5	Tel ızgara	240	1-2 1-2 döndür
Peynirli Tost 4-6 parça	4/3	Tel ızgara / Tepsi	200	4-8
"Rus tarzı" içle Donmuş Krep (200-500g)	3	Tepsi	200	20-30
Biftek (400-800g)	4/3	Tel ızgara / Derin kap	240	8-10 5-7 döndür

5. Küçük Izgara

Önerilen ısı: 240 °C
Bu ayar, tepsinin ortasına yerleştirilmiş, biftek, şinitzel, balık ve tost gibi düz gıdaların az miktarlarının ızgarası içindir. Yalnızca üst eleman çalışır durumdadır. Küçük Izgara modunu kullanırken, fırını önceden ısıtmanız önerilir.
Gıdayı, aksesuarın merkezine yerleştirin.

Yiyecek Maddesi	Raf Düzeyi	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Donmuş Kamembert Peyniri (her biri 75g, 2 -4) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce)	3	Tel ızgara	200	10-12
Süslemelerle (Domates-Mozarella ya da Jambon ve Peynir) Donmuş Bagetler	3/2	Tel ızgara / Tepsi	200	15-20
Donmuş Balık parçaları (300-700g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce) YAĞ DAMLATIN	3/2	Tel ızgara / Tepsi	200	15-25
Donmuş Balık burger (300-600g) SOĞUK FIRINA KOYUN, YAĞ DAMLATIN	3	Tepsi	180-200	20-35
Donmuş Pizza (300-500g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce)	3/2	Tel ızgara / Tepsi	180-200	23-30

6. Alt Isıtma + Konveksiyon

Önerilen ısı: 190 °C
Alt Isıtma + Konveksiyon modu, pizza, kiş, Alman usulü açık meyveli kekler ve peynirli kekler gib, yaş süslemeler ve gevrek taban gerektiren tarifler içindir.
Alt Isıtma + Konveksiyon modunda, fırını önceden ısıtmanız önerilir.

Yiyecek Maddesi	Raf Düzeyi	Aksesuar	Isı (°C)	Süre (dak)
Donmuş elmalı maya hamuru tartı (350-700g)	3	Tel ızgara	180-200	15-20
Donmuş içli puf böreği küçük turtalar (300-600g) YUMURTA SARISI SÜRÜN, SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtmadan önce)	3	Tepsi	180-200	20-25
Soslu köfte (250-500g) ateşe dayanıklı tabak kullanın	3	Tel ızgara	180-200	25-35
Puf böreği (500-1000g) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Tepsi	180	15-23
Soslu etli/peynirli makarna (250-500g) ateşe dayanıklı tabak kullanın	3	Tel ızgara	180	22-30
İçli maya hamuru tartları (600-1000g) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Tepsi	180-200	20-30
Ev Yapımı Pizza (500-1000g)	2	Tepsi	200-220	15-25
Ev Yapımı Ekmek (700-900g)	2	Tel ızgara	170-180	45-55

7. Otomatik Menü Programları

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 15 Otomatik Program gösterilmektedir. Miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir. Pişirme Modları ve süreleri, rahatlığınız için önceden programlanmıştır. Pişirme işlemi için bu kılavuzlara başvurabilirsiniz. Her zaman soğuk fırına gıda koyun.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf Düzeyi
1	Donmuş Pizza	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Tel ızgara	2
	Donmuş pizzayı, tel ızgaranın ortasına koyun. İnce pizzalar için 0.3-0.6 kg ayarını, kalın süslemeli pizzalar için de 0.7-1.0 kg ayarını öneririz.			
2	Donmuş Patates Kızartması	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Tepsi	2
	Donmuş patates kızartmalarını, tepsiye eşit biçimde dağıtın. İlk ayar ince kızarmış patates, ikinci ayar da kalın olanlar içindir. Pişirme kâğıdı kullanın. Pişirme süresinin 2/3'ünden sonra döndürmenizi öneririz.			
3	Donmuş Kroketler	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Tepsi	2
	Donmuş kroketleri eşit biçimde tepsiye koyun. Pişirme süresinin 2/3'ünden sonra döndürmenizi öneririz.			
4	Taze Lazanya	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Tel ızgara	3
	Ateşe dayanıklı kap kullanın. Donmuş ya da ev yapımı lazanyayı, fırının ortasına ya da tel rafa koyun.			
5	Balık Buğulama	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Tel ızgara	2
	Hazırlanan taze balığı (örn. alabalık, mezgüt, morina), ateşe dayanıklı, kapaklı, uygun boyutlu kaba koyun. Tabağın altını dolduracak kadar sıvı (örneğin 3-4 çorba yemek kaşığı limon suyu, beyaz şarap ya da su) ekleyip kapağını kapatın. Tabağı tel ızgaraya koyun. Kızarmış bir görünüm tercih ederseniz, balığın derisine zeytin yağı sürün ve kapağını kapatmayın.			
6	Tavuk Kızartma	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Tel ızgara Derin kap	2 1
	Donmuş tavuğa yağ ve baharat sürüp, göğüs tarafı yukarı gelecek şekilde tel ızgaraya koyun.			
7	Biftek	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Tel ızgara Derin kap	4 3
	2-6 bifteği, tel ızgaranın üzerine yan yana koyun. İlk ayar ince biftekler, ikinci ayar da kalın biftekler içindir. Sinyal çaldıktan sonra kapatın. Otomatik pişirmeye devam etmek için PİŞİRME SÜRESİ düğmesine basın.			

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf Düzeyi
8	Rozbif	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Tel ızgara Derin kap	2 1
	Rozbifi salamuraya yatırın ve tel ızgaraya koyun. Derin kaba 1 bardak su ekleyin. Sinyal çaldıktan sonra kapatın. Piştikten sonra, alüminyum folyoya sarın ve 5-10 dakika bekletin.			
9	Kek	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Tel ızgara	2
	Hamuru, kek/halka kek için uygun boyutlu, derin, yuvarlak pasta kabına koyun. Bu program, mozaik kek, limonlu kek ve fındıklı kek gibi hamur işleri için uygundur.			
10	Çörekler	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Tel ızgara	2
	Çörek ununu, 12 çörek için uygun metal çörek kabına koyun. Tabağı rafa yerleştirin. Her biri 45g olan çörekler için 0.5-0.6 kg ağırlık aralığı, her biri 65g olan orta boy çörekler için 0.7-0.8kg ağırlık aralığı önerilir.			
11	Hamur Mayalama	1- pizza hamuru 2- maya hamuru 3- mayalama	Tel ızgara	2
	İlk ayar, pizza, kek ya da önceden kabartılmış ekmek hamuru için maya hamuru kabartmaya yöneliktir. Büyük, yuvarlak bir kaba koyun ve jelatin kâğıdıyla kapatın. Ayar 2, maya hamuru ya da ekşi hamur gibi ekmek hamuru içindir. Ayar 3 mayalama içindir. Önce kabartılmış hamuru elle yoğurun, pasta kabına koyup jelatin kâğıdıyla kapatın.			
12	Beyaz Ekmek	1- 0.75-0.85	Tel ızgara	2
	Bu program, 500 g beyaz un kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paketteki talimatı izleyin. Maya hamurunu, dikdörtgen pasta kabına koyun. Hamurun üstüne su sürün. Bıçakla uzunlamasına kesin.			
13	Kepekli Ekmek	1- 0.75-0.85	Tel ızgara	2
	Bu program, 500 g beyaz un veya çavdar unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paketteki talimatı izleyin. Mayayı (ekşi hamur), uygun bir dikdörtgen pasta kabına koyun. Hamurun üstüne su sürün. Bıçakla uzunlamasına kesin.			
14	Ekmek Topları / Ciabatta	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Tepsi	3
	İlk ayar, ekmek topları ya da ay çöreklerine (4-8 parça) yönelik taze un gibi, küçük parçalar için kullanılan hamura uygundur. Ayar 2, ev yapımı ciabatta ekmekleri ya da Fransız ekmeği (2-6 parça) için kullanılan hamura uygundur. Pişirme kâğıdı kullanın.			
15	Ev Yapımı Pizza	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Tepsi	2
	İlk ayar, Pizza Parçaları (7-9 parça) için uygundur. Ayar 2, bütün ya da tepsi boyutunda bir Pizza için uygundur. Ağırlık aralıkları, sos, sebze, jambon ve peynir gibi eklentileri de içerir. Sert kabuk tercih ederseniz, fırını önceden, alt ısıtmayla birlikte konveksiyon modunda 5 dakika ısıtmanızı öneririz.			

TEST YEMEKLERI

EN 60350 standardına göre

1. Pasta pişirme

Pişirme önerileri önceden ısıtılmış fırını temel alır.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf düzeyi	Pişirme Modu	Isı (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Küçük Kek	Tepsi	2	Geleneksel	170 - 190	15 - 25
	Derin kap + Tepsi	1+4	Konveksiyon	150 - 170	20 - 30
Yağsız Pandispanya	Tel ızgara üzerinde tepsi (Koyu kaplamalı, ø 26 cm)	1	Geleneksel	160 - 180	25 - 35
Elmalı Turta	Tel ızgara + Tepsi + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1+3	Konveksiyon	170 - 190	80 - 100
	Büyük ızgara + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1	Geleneksel	180 - 200	75 - 85

2. Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 5 dakika ısıtın.
Bu işlevi, 300 °C'lik en yüksek ısı ayarıyla kullanın.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf	Pişirme Modu	Isı (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Beyaz Ekmek Tostu	Tel ızgara	5	Geniş Izgara	300	1nci 1 - 2 2nci 1 - 1½
Hamburger	Tel ızgara / Derin kap (damlaları tutmak için)	4 / 3	Geniş Izgara	300	1inci 7 - 10 2nci 5 - 8

temizlik ve bakım

Fırının dışı

- Fırının içini ve dışını temizlemek için, bir bez ve yumuşak temizleme maddesi ya da ılık sabunlu su kullanın.
- Kâğıt havlu ya da kuru havluyla kurulayın.
- Bulaşık tellerini, yakıcı temizleyicileri ya da aşındırıcı ürünleri kullanmayın.

Paslanmaz çelik fırın cepheleri

- Çelik ovma teli, ovalama pedleri ya da aşındırıcıları kullanmayın. Bunlar, cilaya zarar verebilir.

Alüminyum fırın cepheleri

- Plakayı, yumuşak temiz bir bezle ya da mikro fiber bez ve yumuşak pencere temizleme deterjanıyla hafifçe silin.

⚠ **UYARI**: Temizlemeden önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

Fırın içi

- Kapı contasını elle temizlemeyin.
- Adi ovalama pedleri ya da temizlik süngerleri kullanmayın.
- Emaye fırın yüzeylerine zarar vermeyi engellemek için, piyasada bulunabilen fırın temizleyicilerini kullanın.
- İnatçı kirleri çıkarmak için, özel fırın temizleyicisi kullanın.

Aksesuarlar

Tüm fırın kaplarını ve aksesuarlarını her kullanımdan sonra yıkayıp kâğıt havluyla kurulayın. Kolay temizlik için, yaklaşık 30 dakika süreyle ılık sabunlu suya yatırın.

KATALİTİK EMAYE YÜZEY

Çıkarılabilir kapak, koyu gri katalitik emaye ile kaplıdır. Bu, konveksiyon ısıtma sırasında dolaşan havayla dağıtılan yağlarla kaplanabilir. Bu artıklar, 200 °C ya da daha yüksek fırın ısılarında, örneğin pasta pişirme ya da kızartma sırasında yanar.
Yüksek ısılar, daha hızlı yanmayı sağlar.
Fırın ve aksesuarları her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Aksi halde, yeni pasta yapma ve kızartmalar, kalıntıların daha da kurumasına neden olacağından temizlik zorlaşabilir ve aşırı durumlarda imkânsız hale gelebilir.

Elle temizlemek

Temizlemeden önce fırının soğuk olduğundan emin olun.

- Katalitik emaye kaplama, sıcak su ve bulaşık deterjanı karışımının yumuşak naylon bir fırçayla uygulanmasıyla temizlenmelidir.

Aşındırıcı temizlik maddelerini, sert fırçaları, ovalama pedlerini ya da bezlerini, çelik ovma telini, bıçakları ya da diğer aşındırıcı malzemeleri kullanmayın. Fırın spreylerinde kullanılan kimyasal maddeler, katalitik emayeye zarar vereceği ve etkisiz kılacağından, katalitik emaye üzerinde fırın spreyi kullanmayın.
Fırının iç yüzeylerinde fırın spreyleri kullanılırsa, önce katalitik kaplama fırından ayrılmalıdır.

Yüksek ısılarla temizlik

Katalitik kaplamayı yüksek ısılarla temizlemeden önce, fırının tüm iç yüzeylerinin, yukarıda anlatıldığı şekilde temizlendiğinden emin olun. Aksi halde, yüksek ısılar, fırın iç yüzeylerindeki artıkları kurutabilir ve çıkarılmalarını güçleştirebilir.

Manüel temizlikten sonra, fırın hâlâ çok kirliyse, yüksek ısılarla ısıtmak, yağ damlalarının neden olduğu kirlerin çıkarılmasına yardımcı olacaktır.
Baharat, şurup ve benzeri madde artıklarının bu işlemle giderilmediğini unutmayın. Bunlar, sıcak su ve bulaşık deterjanı karışımının yumuşak bir fırçayla uygulanmasıyla elle çıkarılmalıdır.

- Fırından tüm aksesuarları çıkarın.
- Fırını geleneksel işleve ayarlayın.
- Isıyı 250 °C'ye ayarlayın.
- Fırını yaklaşık 1 saat çalıştırın. Süre uzunluğu, kirlenme derecesine bağlıdır.

Bitimde fırını kapatmayı unutmanız durumuna karşı, işlem için bitiş süresini ayarlamak için bitim süresi ayarını kullanmak iyi fikirdir.
Kalan kirler, fırının yüksek ısılarda her kullanımıyla yavaş yavaş kaybolacaktır.

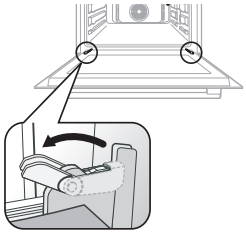
FIRIN KAPAĞINI TEMİZLEMEK

Normal kullanım için fırın kapağı çıkarılmamalıdır ama çıkarmak gerekliyse, örneğin temizlemek için aşağıdaki yönergeleri izleyin. Fırın kapağı ağırdır.

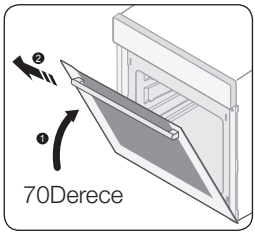
Kapağın çıkarılması

Normal kullanım için fırın kapağı çıkarılmamalıdır ama çıkarmak gerekliyse, örneğin temizlik amacıyla aşağıdaki yönergeleri izleyin.

⚠ **DİKKAT**: Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açıp her iki menteşedeki klipsleri çevirerek açın.



2. Kapağı yaklaşık 70° kapatın. Her iki elinizle, fırın kapağının kenarlarını ortasından kavrayıp, menteşeler çıkarılabilene kadar çekip kaldırın.

☛ **TAKMAK**: 1. ve 2. adımları tersinden tekrarlayın.

Fırın kapağı camı

Fırın kapağı, birbirlerine karşılıklı olarak yerleştirilmiş üç cam tabakayla donatılmıştır. Bu tabakalar temizlemek için çıkarılabilir.

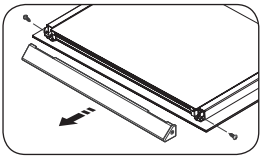
⚠ **UYARI**:

- Kapı fırından ayrıldığında, klipsler çevrilerek açılmalıdır.
- Camın kırılmasına neden olabilecek şekilde yüzeyi çizebileceklerinden, fırın kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyicileri ya da metal kazıyıcıları kullanmayın.
- Kapı takıldığında, kapaktan bazı parçaları çıkarmak (kapak camı ya da başka bir parça) zarara neden olabilir.

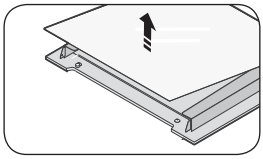
⚠ **Dikkat**: Özellikle ön levhanın kenarlarında aşırı güç uygularsanız cam kırılabilir.

Kapak camının çıkarılması

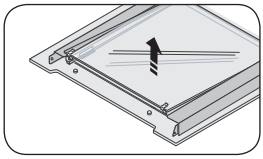
Fırın kapağı, birbirlerine karşılıklı olarak yerleştirilmiş üç cam tabakayla donatılmıştır. Bu tabakalar temizlemek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ kenarındaki iki vidayı çıkarın.



2. Örtüyü söküp, 1. camı kapaktan çıkarın.



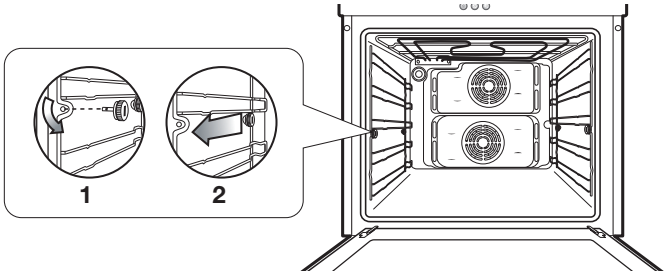
3. 2. camı kaldırın ve tabakanın üstünden iki tutucu cam lastiği çıkarıp 3. camı ayırın. Tabakaları ılık suyla ya da bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak temiz bir bezle kurulayın.

TAKMAK: 1., 2. ve 3. adımları tersinden tekrarlayın.
Kapak Camı, modelden modele 2EA ile 4EA arasında değişir.
İçteki 1. camı takarken, baskılı taraf aşağa gelecek şekilde yerleştirin.

KENAR KIZAKLARI

Fırının içini temizlemek için, her iki kenar kızakları çıkarılabilir.

Kenar Kızaklarını sökmek

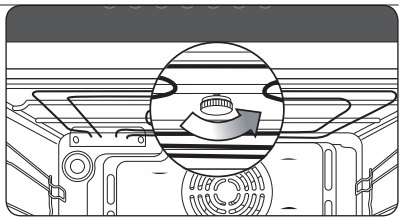


1. Öndeki vidayı, kenar kızağını mandalladıktan sonra saat yönünün tersinde döndürerek çıkarın.
2. Kenar kızağını çekip çıkarın.

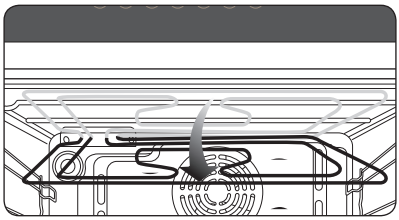
TAKMAK: 1. ve 2. adımları tersinden tekrarlayın.

ÜST ISITICIYI TEMİZLEMEK

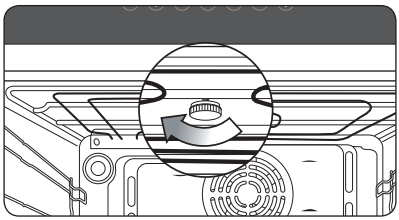
1. Üstteki yuvarlak somunu, ısıtıcının tepesini tutarken saat yönünün tersinde çevirerek çıkarın.



Üst ısıtıcının önü aşağı doğru eğilimlidir.



2. Temizleme tamamlandığında, ısıtıcının tepesini orijinal düzeyine kaldırın ve yuvarlak somunu saat yönünde çevirin.



TAKMAK: 1. ve 2. adımları tersinden tekrarlayın.

LAMBAYI DEĞİŞTİRMEK

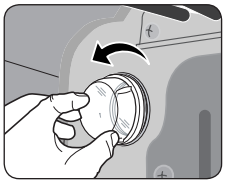
Elektrik çarpması tehlikesi!
Fırın ampülünü değiştirmeden önce, aşağıdaki adımları izleyin:

- Fırını kapatın;
- Fırının elektrik bağlantısını kesin ve
- Fırının tabanına bir bez sererek fırın ampulünü ve cam başlığı koruyun.

SAMSUNG Servis Merkezi'nden lamba satın alabilirsiniz.

Arka fırın lambasını değiştirmek ve cam başlığı temizlemek

1. Saat yönünün tersinde döndürerek başlığı çıkarın.

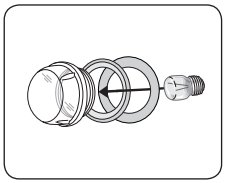


2. Metal ve levha halkaları çıkarıp cam başlığı temizleyin.

3. Gerekirse, ampulü, 25 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı fırın ampulüyle değiştirin.

4. Metal ve levha halkaları cam başlığa takın.

5. Cam başlığı değiştirin.



garanti ve servis

SSS VE SORUN GİDERME

Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?

Aşağıdaki eylemlerden birinin sorunu çözüp çözmeyeceğini denetleyin:

- Fırın açılmamış olabilir. Fırını açın.
- Saat ayarlanmamış olabilir. Saati ayarlayın ("Saati ayarlamak" kısmına bakın).
- Gerekli ayarların yapılıp yapılmadığını denetleyin.
- Evin sigortalarından biri atmış ya da şalter inmiştir. Sigortaları değiştirin ya da şalteri kaldırın. Bu sürekli olursa, yetkili bir elektrikçiyi arayın.

Fırın işlevi ve ısı ayarlanmış olmasına karşın fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?

Dahili elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezinizi arayın.

Bir hata kodu belirir ve fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?

Dahili elektrik devresi bağlantısında hata vardır. Yerel servis merkezinizi arayın.

Zaman ekranı yanıp sönüyorsa ne yapmalıyım?

Elektrik arızası vardır. Saati ayarlayın ("Saati ayarlamak" kısmına bakın).

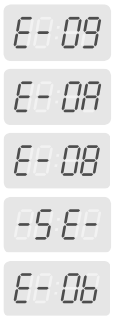
Fırın ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?

Fırın ışığı bozuktur. Fırın ışığı ampulünü değiştirin ("Lambayı değiştirmek" kısmına bakın).

Ayarlanmadığı halde fırın fanı çalışıyorsa ne yapmalıyım?

Kullanımdan sonra, fırın fanı, fırın soğuyana kadar çalışır. Fırın soğuduktan sonra fan çalışmaya devam ediyorsa yerel servis merkezinizi arayın.

HATA VE GÜVENLİK KODLARI

Hata ve Güvenlik kodları	Genel İşlevler	Çözüm
	ISI SENSÖRÜ HATASI	Yerel SAMSUNG servis merkezini arayın.
	GÜVENLİK KAPANMASI Fırın, ayarlanan sıcaklıkta uzun süre çalışmış.	**Fırını kapatıp yemeği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.**
	Fırının hatası, düşük performans ve güvenlik sorunlarına neden olabilir. Fırını kullanmayı hemen bırakın.	**Yerel Samsung servis merkezini arayın.**

TEKNİK VERİLER

Güç Kaynağı		230V ~ 50Hz
Hacim (kullanılabilir kapasite)		65ℓ
Çıkış Gücü		EN FAZLA 3,400 W
Ağırlık	Net	Yaklaşık 40 kg
	Nakliye	Yaklaşık 44 kg
Boyutlar (G x Y x D)	Dış	595 x 595 x 566 mm
	Fırın Boşluğu	440 x 365 x 405 mm

not

DIKKAT

Servis Gerektiğinde,

Ürününüzle ilgili herhangi bir sorun yaşadığınızda adınız, adresiniz, Telefon numaranız, makinenizin modeli ve seri numarasıyla birlikte En yakın **SERVİS MERKEZİNİ** aramaktan çekinmeyin.

**CİHAZINIZIN KULLANIM ÖMRÜNÜN 10 (on) YIL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYINIZ.*

SAMSUNG ELECTRONICS

Manufacturer :
Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL: +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX: +66 (0) 68 - 482 -271

CE

LVD:
TÜV
12F, "KLI63"Bldg., #60Yoido-Dong,
Youngdeungpo-Gu, 150-763,
Seoul, Korea
P+82-2-783-9251
F+82-2-783-9253

EMC:
NEMKO
300-2, OSAN-RI, Mohyun-Myun, Yongin-City
Kyungki-Do, Korea
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

İthalatçı Firma

ANADOLU ELEKTRONİK

ANADOLU ELEKTRONİK ALETLER PAZARLAMA VE TİCARET A.Ş.
Esentepe Mah.Anadolu Cd. No:5 Kartal-İSTANBUL
Tel: +90216-586 7800 Fax: +90216-517 1515
Web:www.samsung-anadolu.com

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
Turkey	444 77 11	www.samsung.com/tr
SOUTH AFRICA	0860 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
U.A.E	800 - SAMSUNG (726-7864 8000-4726	www.samsung.com/ae

Kod No: DG68-00177C